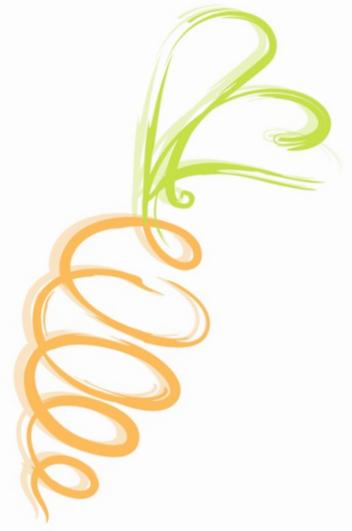


Rezept der Woche



Blattkohl - Pasta

ZUTATEN

1 Bund Blattkohl
2 Knoblauchzehen
3 – 4 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
Saft und Abrieb von ½ Zitrone

Für die roten Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln
2 EL Olivenöl
1 kleiner Zweig Rosmarin
2 – 3 EL Balsamico-Essig
Salz

200 g Farfalle
4 EL geröstete Walnusskerne
3 Stängel glatte Petersilie
50 g Scamorza (geräucherter
Mozzarella) oder Alternative

ZUBEREITUNG

Den Blattkohl kleinschneiden, die Knoblauchzehen fein würfeln, das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Knoblauchwürfel darin 2 Minuten andünsten. Den Blattkohl zugeben, schwenken und 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -abrieb abschmecken.

Die Zwiebeln abziehen, in Streifen schneiden und in 2 EL heißem Olivenöl braten, den Rosmarinzweig mit in die Pfanne geben und nach 4 bis 5 Minuten entfernen. Die Zwiebeln mit Balsamico ablöschen und leicht einköcheln lassen, minimal salzen.

Die Pasta al Dente kochen und dann abgießen. Die Pasta mit dem Blattkohl und den Balsamico-Zwiebeln vermengen und kräftig abschmecken.

Die Blattkohl-Pasta auf Tellern anrichten, mit gehackten Walnüssen und Petersilienblättern garnieren und Scamorza darüber reiben.

Fertig!

GUTEN APPETIT

wünscht Gemüsehof Lehmann